

# **FIGENBLADET**

**SÆRNUMMER OM  
BEOERHUSETS SPISEKLUB  
MAJ 2014**



***Vī har nu fået spiseklub i vores beboerhus. Du kan også være med. De næste gange bliver onsdag den 21. maj og torsdag den 19. juni kl. 18. Læs mere om spiseklubben i dette særnummer af FIGENBLADET***

*Beboehusets Spiseklub har ved sin åbning fået følgende fine anmeldelse:*

## Madanmeldelse

Den 24-4 startede vores madklub i 4 række. Folk var mødt op i vores nye beboerehus med godt humør og lidt spændte på, hvordan menuen ville tage sig ud. Der var dækket et flot bord. Vi blev bestemt ikke skuffet. Menuen, som Nina og Jens Arne havde stået for, lød således:

Varm kartoffelsuppe med toppings af ristede hasselnødder/rugbrød. Skyr til at komme i samt persilleolie. Dertil Hjemmebagt brød. Dertil vand.

Efterfølgende fik vi The-kaffe og dejlig chokoladekage.

Den dejlige cremede kartoffelsuppe var en fyldig oplevelse af årstidens duft og smag, som fik en overraskelse med de forskellige toppings. Så selv om det mættede godt, måtte man lige have en portion til.

Efter en kort pause blev der serveret en skøn chokoladekage med nødder i, og alle var mere end mætte og tilfredse, da vi hjap hinanden med at lige rydde op.

Al maden var hjemmelavet med omtanke og i bedste stil af Nina Eilers og Jens Arne Nielsen.



*Med venlig hilsen,  
Lone Grindorf*

*Her finder du opskrifterne fra Spiseklubbens åbning:*

## Hverdagssuppe med et tvist

*(kartoffelporre suppe med skyr, knas og persilleolie)*

*Opskrift til 4 personer*

<p><u>Suppen</u> 1250 g kartofler 250 g porre 2 store stilke løvstikke 1 stort Zittauerløg 1 fed hvidløg 1 l. god hønsebouillon 3 dl. sødmælk (eller letmælk) 1 dl. fløde 1 stor spiseskefuld olivenolie Smag til med salt, friskkværnet peber og balsamisk æbleeddike</p>	<p>Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Rens porre og skær dem i skiver. Pil og snit løg og hvidløg. Skyl og snit løvstikken. Varm olien i en passende stor gryde, svits først løg, porre og løvstikke, til det falder sammen, men ikke får farve. Tilsæt kartofler og vend dem godt rundt i olien. Tilsæt hønsebouillon og kog ved lavt blus til kartoflerne er godt møre.</p> <p>Tag gryden af varmen, blend med en stavblender suppen helt glat. Sæt gryden tilbage på varmen og tilsæt mælk og fløde, kog suppen op og smag til med salt, peber og eddike.</p> <p>Har du ikke løvstikke ved hånden kan du bruge et par stilke blegselleri.</p>
<p><u>Topping</u> 2 skiver rugbrød ½ dl. hasselnødder 1 tsk. smør</p>	<p>Skær rugbrødet ud i meget, meget små tern. Hak hasselnødderne. Smelt smørret på en pande og rist rugbrød og nødder i det. Hæld den ristede topping på en bageplade og tør den i ovnen. Ryst pladen under vejs. Køl toppingen af på et stykke køkkenrulle.</p>

*(fortsættes på næste side)*

(fortsat fra forrige side)

Persilleolie ca. ¼

l.

1 stort bundt  
bredbladet persille

2 ½ dl.

smagsneutral olie

Skyl persillen og skær de groveste stilke af persillen, læg persillen i en skål og overhæld den med kogende vand, hæld vandet fra gennem en sigte. Lun olien i en kasserolle til max 60 grader.

Kom persille og den lune olie i et højt glas eller lignende og blend det ved max. hastighed i 5 min. med en stavblender. Si olien gennem et kaffefilter eller klæde. Den færdige olie opbevares i køleskab.

## Ved serveringen

I den færdige suppe lægges en skefuld skyr, creme fraiche eller en blanding af disse. Over dette drysses lidt knas, og rundt om dryppes lidt grønne persilleolie perler. Serveres med friskbagt Focaccia brød.



## Langtidshævet Foccacia (1 brød)

7 ½ dl. koldt vand  
15 g. gær  
1 kg. Tippo 00  
2 spsk.  
olivenolie til  
dejen.  
4 spsk.  
olivenolie til  
topping +  
rosmarinkviste  
og Læsøsalt.

Rør gæren ud i vandet og tilsæt mel, olie og salt. Ælt på maskine, i 20 - 25 minutter ved lav hastighed. Kom dejen i en oliesmurt skål med låg og stil den til hævnning i køleskabet natten over. Når dejen er klar tændes ovnen på 250 grader. Smør bradepanden med halvdelen af olivenolien og vend forsigtigt dejen ned i bradepanden. Fordel dejen ud på hele pladen og lad den efterhæve tildækket i en 1 time. Når dejen er hævet op, hældes det sidste olie ud over dejen og fordeles over det hele, samtidig med at du stikker huller i dejen med fingrene. Drys med groft salt og rosmarin blade. Bages i ca. 25 minutter ved 250 grader til det er gyldent.

*God appetit. Nina Eilers*

## Chokoladecake

1 pk. chokoladecake blanding fra Føtex hældes i en røre skål og røres langsomt sammen med: 4 dl. lunkent vand og 4 dl. solsikkeolie. Røres ca. 3 min. tilsættes 200 gram hakket mørk chokolade og 200 gram hakkede valnødder



Dejen hældes i en bradepande og bages ved 180 grader i ca. 40 min.

Når kagen er afkølet overhældes kagen med chokoladeglasur og derefter kagepynt (krymmel).

*Med venlig hilsen,*

*Birgit Helbo*



## Referat af møde om stiftelse af Beboerhusets Spiseklub 24.04.2014 i Beboerhuset

**Til stede:** Lone G., Bente B., Hans Kristian, Nina E., Hanne S., Inge Lise, Anita G., Anita G's mand og barnebarn, Birgit H., Jens Arne.

**Navn:** Beboerhusets Spiseklub.

**Formål:** At spise-, snakke-, grine sammen og ta` sig af hinanden. At beboerne i VA 4Række lærer hinanden bedre at kende og får større glæde af at bruge Beboerhuset som et fælles mødested, hvor venskaber opstår og vokser.

**Organisation:** Jens Arne er tovholder og Nina Eilers er medtovholder.

**Vedtægter:** Medlemsskab er ikke nødvendigt. Man skal blot for at deltage i spisningen være beboer i VA afdeling 4 Række og have tilmeldt sig på forhånd. Spiseklubben er primært for afdelingens beboere. Men besøgende kan i begrænset omfang tilmeldes til samme pris.

*(fortsættes på næste side)*

*(fortsat fra forrige side)*

Tilmelding til spisning er bindende og skal ske på e-mail:

[jensarn4@hotmail.dk](mailto:jensarn4@hotmail.dk) eller på tlf: 61854364 senest mandag kl. 12:00, når spisning foregår onsdag kl. 18:00, og tirsdag kl. 12:00, når spisning foregår torsdag kl. 18:00 i samme uge.

Prisen er 45 kr. per gang for en hovedret, Kaffe + kage, ½ pris for børn under 12 år, som betales i forbindelse med måltidet.

Der serveres kun vand til maden. Andre drikkevarer kan man medbringe selv. Maden laves af de beboere, som tilmelder sig til Tovholder Jens Arne til de næste 2 gange forud. De, der melder sig gør opmærksom på, hvilke funktioner, de vil deltage i, henholdsvis indkøb og madlavning og opvask. Oprydning forventes alle spisedeltagere at deltage i.



**Fremtidsmål:** At Spiseklubbens økonomi er selv bærende i kraft af de spisende deltageres betaling for maden hver gang. Der ansøges dog om en startbevilling hos VA.4Rækkes Afdelingsbestyrelse om 1000 kr. som startbevilling. Tovholder Jens Arne sender ansøgningen herom.

**Næste spisedage:** Onsdag d. 21. maj kl. 18 – ca. 20:30, hvor de tilmeldte aktive møder kl 17:00. Torsdag d. 19.juni kl. 18 – ca. 20:30.

Inge Lise, Hanne S., Nina E. og Jens Arne er tilmeldt begge gange som aktive.

*Med venlig hilsen,  
Jens Arne Nielsen*

*De næste gange står følgende på menuen:*

## **Menu: Beboerhusets spiseklub i maj og juni.**



*Onsdag d. 21.  
maj kl. 18.00  
Gratinerede  
pastaskruer med  
ragú Bolognese,  
blandet grøn  
salat og  
Foccacia brød*



*Torsdag d. 19.  
juni kl. 18.00  
Mixed grillspyd  
med grøn salat  
og brød*

**FIGENBLADET** er beboerblad for rækkehusene afd. 4 Række og udgives af Vridsløselille Andelsboligforening, BO-VEST.

Der kan læses mere på afdelingens hjemmeside: [va4række.dk](http://va4række.dk)

<b>Red.: Kurt Schultz, Banehegnet 38, 1.th.</b>	<b>43 64 72 33</b>
<b>e-mail: <a href="mailto:figenbladet@live.dk">figenbladet@live.dk</a></b>	
<b>Hans Kristian Andersen, Hjortens kv. 8 A</b>	<b>43 62 02 25</b>
<b>e-mail: <a href="mailto:eilers.andersen@webspeed.dk">eilers.andersen@webspeed.dk</a></b>	
<b>Jens Arne Nielsen, Fiskens kv. 5 A</b>	<b>61 85 43 64</b>
<b>e-mail: <a href="mailto:jensbirg2002@yahoo.dk">jensbirg2002@yahoo.dk</a></b>	